NASELLO ALLA VILLANELLA

Ingredienti per 4 persone:

- un nasello da circa un Kg,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- un bicchiere di olio,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- una scatola di piselli da 350 g,
- un cucchiaio di concentrato di pomodoro.

Pulite accuratamente il nasello, poi lavatelo e asciugatelo.

Tritate finemente la cipolla, l'aglio e il basilico e trasferiteli in una casseruola ovale, grande a sufficienza per contenere il pesce, con l'olio.

Ponete al fuoco e lasciate appassire dolcemente il trito; poi unite il pesce e fatelo colorire dalle due parti, girandolo con delicatezza.

Regolate di sale e di pepe e bagnate con il vino bianco; appena questo sarà completamente evaporato unite i piselli, ben lavati e sgocciolati, e mezzo bicchiere di acqua in cui avrete diluito il concentrato di pomodoro.

Coprite il recipiente e lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma tenue, voltando il pesce ancora un paio di volte e irrorandolo con il brodo di cottura.

Trascorso il tempo indicato, disponete il nasello con il suo intingolo sul piatto da portata e servitelo subito, ben caldo.